Anno XXXII - Fasc. 741 Roma, 1° Ottobre 1936 - XIV (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICA INSTITUTE 8 OCT 1936

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 741 (1° Ottobre 1936).

Spunti di autarchia agricola: Fra canapa, ginestre e « Lanital » (*Carlo Alberto Cortina*) — I Parlamentari per l'agricoltura: Concimi naturali (*Angelo Menozzi e Tito Poggi, Senatori del Regno*) — Uve, mosti e vini (*Dott. Beta*) — Comunicazioni del Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana — Curiamo le piante! Consigli per ottobre (*Dott. V. Bongini*) — Cronaca Agraria — Il segreto delle alte produzioni granarie — Note pratiche — Dai Mercati e dai campi — Trasporti vendemmiali — Rubrica di varietà per le famiglie — L'esenzione dell'imposta dell'uva fresca destinata alla vinificazione famigliare — La Radio Agricola.

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

IMPIEGATE l'importo delle cedole maturate al 1° luglio sottoscrivendo

AL *PRESTITO NAZIONALE* **RENDITA 5 %**

NON SOGGETTO A CONVERSIONE FINO AL 1° LUGLIO 1956-XXXIV

ed esente da imposte presenti e future

trasferimenti dei titoli esenti da ogni tassa di Registro e Bollo e dalle tasse di successione e donazione

Sono accettati in sottoscrizione titoli del Prestito Redimibile 3,50 %

Le sottoscrizioni si ricevono presso tutte le Filiali degli Enti ed Istituti di Credito componenti il Consorzio di emissione, presieduto dalla Banca d'Italia

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

bb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

CONIGLIERIA "REX"
ALFIANELLO (Brescia)

Riproduttori "Rex" di ogni colore

Listino prezzi gratis a richiesta

L'ECO DELLA STAMPA
Via Giuseppe Compagnoni, 28 - MILANO

ricerca attendamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedere condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

BANCA D'ITALIA

Capitale versato L. 300.000.000

Amministrazione Centrale - ROMA

SEDI:

Ancona - Bari - Bologna - Firenze - Genova - Livorno - Milano - Napoli - Palermo - Roma - Torino - Trieste - Venezia.

SUCCURSALI:

Agrigento - Alessandria - Aquila - Arezzo - Ascoli Piceno - Asti - Avellino - Barletta - Belluno - Benevento - Bergamo - Bolzano - Brescia - Brindisi - Cagliari - Caltanissetta - Campobasso - Carrara - Caserta - Castellammare di Stabia - Catania - Catanzaro Chieti - Como - Cosenza - Cremona - Cuneo - Ferrara - Fiume - Foggia - Forlì - Gorizia - Grosseto - Imperia - Lecce - Lucca - Macerata - Mantova - Massa - Messina - Modena - Novara - Padova - Parma - Pavia - Perugia - Pesaro - Pescara - Piacenza - Pisa - Pistoia - Pola - Potenza - Ravenna - Reggio Calabria - Reggio Emilia - Roma - Rovigo - Salerno - Sassari - Savona - Siena - Siracusa - Sondrio - Spezia - Taranto - Teramo - Terni - Trapani - Trento - Treviso - Udine - Varese - Vercelli - Verona - Vicenza - Viterbo Zara.

AGENZIE:

Aosta - Biella - Bressanone - Casale Monferrato - Cesena - Civitavecchia - Cotrone - Empoli - Enna - Faenza - Frosinone - Genova - Iesi - Iglesias - Ivrea - Lecco - Lodi - Lugo - Marsala - Matera - Milano - Milazzo - Monfalcone - Monza - Napoli - Nuoro - Pallanza - Pescia - Pinerolo - Postumia - Prato in Toscana - Ragusa - Rieti - Rimini - Riva di Trento - Roma - Rovereto - San Pier d'Arena - San Remo - Sora - Tolmino - Torre Annunziata - Vibo Valentia - Vigevano - Voghera.

FILIALI NEI POSSEDIMENTI ITALIANI.

Nell'Africa Orientale: Asmara - Mogadiscio - Chisimaio Cheren - Massaua.

Nell'Africa Settentrionale: Tripoli - Bengasi.

Nelle Isole Egee: Rodi.

BANCO DI NAPOLI

Fondato nell'anno 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserve: L. 928.429.901.018

NAPOLI: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Donnaregina - Monte Centrale di Pietà - Spirito Santo - Direzione Agenzie - N. 8 Agenzie di Città.

FILIALI: Agnone - Alessandria - Altamura - Ancona - Andria - Aquila - Ariano Irpino - Atri - Atripalda - Avellino - Aversa - Avezzano - Bari Sede - Bari Direzione Agenzie - Barletta - Benevento - Bitonto - Bologna - Bolzano - Brindisi - Cagliari - Campobasso - Caserta - Cassino - Castellammare di Stabia - Castellana - Castrovillari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Cerignola - Chieti - Corato - Cosenza - Crotone - Firenze - Fiume - Foggia - Foligno - Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli - Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giugliano - Giulianova - Gorizia - Grumo Appula - Guardia Sanframondi - Irsina - Ischia - Isernia - Isola Liri - Lagonegro - Lanciano - La Spezia - Lecce - Livorno - Lucera - Maglie - Marcianise - Martina Franca - Matera - Melfi - Mercato Sanseverino - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno - Monopoli - Monte Sant'Angelo - Montescaglioso - Muro Lucano - Nardò - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro - Oristano - Ortona a Mare - Ostuni - Ozieri - Paola - Perugia - Pescara - Piedimonte d'Alife - Pisticci - Pizzo - Potenza - Pozzuoli - Putignano - Reggio Calabria - Rionero in Vulture - Roma - Rossano - Ruvo di Puglia - Salerno - S. Giovanni in Fiore - S. Giuseppe Vesuviano - Sansevero - Santa Maria C. V. - Sarno - Sassari - Sava - Secondigliano - Sessa Aurunca - Siderno Marina - Stigliano - Sulmona - Taranto - Taurianova - Tempio Pausania - Teramo - Terni - Terranova Pausania - Torino - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Tripoli - Vasto - Venezia - Venosa - Villa S. Giovanni - Zara.

FILIALI ALL'ESTERO: Buenos-Ayres - Chicago - New York.

CORRISPONDENTI: Su tutte le piazze del Regno e dell'Estero.

FILIAZIONI AUTONOME: Banco di Napoli, Trust Company of New York e Banca Agricola Commerciale del Mezzogiorno.

SEDE DI ROMA: Via del Parlamento.

AGENZIE DI ROMA: Via Carlo Alberto 28 - Piazza Rusticucci.

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA

A capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale: NOVARA

Num. 6 Sedi - Num. 80 succursali - Num. 137 Agenzie

Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA

TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

ANTONIO FARINA - VERONA

LE MIGLIORI MACCHINE NAZIONALI

« BUBBA » Trattrici ad olio pesante e nafta.
Trebbiatrici a paglia lunga.
Trebbiatrici a paglia corta a 1 e a 2 cilindri.
Sgusciatrici da semi minuti.
Sgranatrici - Grancrivelli.
« AURORA » Seminatrici.
« REX » Aratri.

LE GRANDI MARCHE ESTERE

« ALLIS CHALMERS » (U. S. A.) Trattrici a cingoli.
« FAHR » (Germania) Macchine da raccolto.
« SACK » (Germania) Tutte le macchine per la lavorazione del suolo.

La miglior garanzia è data dalla serietà di chi vende

INDIRIZZI UTILI

Allevamenti vari

AZIENDA AGRICOLA VENTURI
GALLIERA (Bologna)

Il più importante Allevamento italiano di PECORE CARACUL e NUTRIE
È concessa la visita all'allevamento
SI FORNISCONO NOTIZIE ED ISTRUZIONI
PRIMO E SECONDO PREMI OTTENUTI
(Fiera di Milano 1930-31-32 e 35 - Bologna e San Remo 1932-33-34)

Stabilimenti di avicoltura e coniglicoltura

ONDULATI
IN TUTTI I COLORI ESISTENTI
Prezzi speciali per Rivenditori
Geom. ROBERTO D'ORAZIO
Via Arcipeschieri - MESSINA

TARGHE METALLICHE per contrassegnare il bestiame.
TANAGLIE PER TATUAGGIO per bovini, ovini, suini, conigli.
MARCHE e ANELLI per avicoltura.
Chiedere listino speciale a
I. & M. BERNAREGGI
PONTE CHIASSO

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici
CHIEDERE LISTINO
PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA
L. POCHINI - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis - Volendo il catalogo illustrato franco, raccomandato spedire L. 5

ALLEVAMENTI AVICOLI
GIOV. SAVORELLI - RAVENNA
GRANDE DISPONIBILITÀ di pollastre livornesi tipo Vancouver, robuste dall'uovo grosso, a fetazione invernale, di alto lignaggio
Ogni animale è allevato nella libertà dell'aperta campagna
Uova e pulcini a prezzo di mercato
PREZZI RIDOTTI - LEALTÀ - FIDUCIA

ALLEVAMENTI AVICOLI
Dott. LINO ZANONI
CARPI (MODENA)
Livornese bianca selezionata - Conigli delle razze più pregiate da carne e da pelliccia - Colombi - Faraone - Fagiani - Tacchini.
Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Vivai e viti

VIVAIO ALBERI-FRUTTICOLO
GIUSEPPE FAGNOLI
TERRA DEL SOLE (Forlì)
Piante fruttifere d'ogni specie e varietà - Piante da taglio, d'ornamento, per strade, viali, piazze, giardini. - Olmi siberiani. - Celtis australis acclimatati.
LISTINO GRATIS A RICHIESTA

VIVAIO SCUOLA E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle miglior specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI
Chiedere catalogo

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome " CREOLINA „
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON - Sampierdarena

Mangimi per bestiame — Enologia

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. it. Mangimi concentrati "ALADINA„
Milano - Rogoredo - Cas. Postale 3

VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza Erbe 26
Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Enocianina liquida
BREVETTO N. 27265

RADIOMARELLI

SOCIETA' ELETTRICA ED ELETTROCHIMICA DEL CAFFARO - MILANO

ANONIMA - CAPITALE L. 24.500.000 INTERAMENTE VERSATO

ANTICRITTOGAMICI - INSETTICIDI - CONCIMI

Polvere Caffaro Sostituisce con molti vantaggi il solfato di rame e la calce nella preparazione delle poltiglie ramate. Insuperabile per la preparazione degli zolfi ramati.

Ferfor Concime completo medicato speciale per vigneti, frutteti, orti e giardini (formola del dottor prof. Teodoro Ferraris).

Arseniato di piombo colloidale Caffaro (Marca Drago). Contro i bruchi e molti altri insetti dannosi alle piante da frutto.

Azol (Arseniato di calcio speciale). Contro i Bruchi in genere, ma più specialmente indicato contro le Tignuole dell'uva.

Baflor (A base di Fluosilicato di Bario). Contro gli insetti roditori delle piante coltivate. L'insetticida praticamente non tossico per gli uomini e per gli animali.

Abruchite Insetticida arsenicale per trattamenti a secco contro le Tignuole dell'uva ed i bruchi in genere.

Nicol e Nicosan (A base di nicotina). Della massima efficacia contro gli Afidi (pidocchi) delle piante.

Coccidol (Olio minerale emulsionato) Contro le Cocciniglie degli Agrumi e di tutte le piante da frutto e ornamentali.

Verderin e Fluoris Esche avvelenate contro le Grillotalpe.

SOCIETÀ CAFFARO MILANO

L'UFFICIO LEGALE della Rivista

è a disposizione dei nostri abbonati e lettori per l'espletamento di ogni pratica amministrativa col Ministero dell'Agricoltura e con altri Dicasteri - Cause presso ogni Magistratura

RIVOLGERSI ALLA DIREZIONE

ANNO XXXII — Roma, 1° ottobre 1936 - XIV — FASCICOLO 741

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

SPUNTI DI AUTARCHIA AGRICOLA

Fra canapa, ginestre e "Lanital„

(*Corrispondenza del nostro Direttore*).

In un limpido pomeriggio di queste deliziose giornate autunnali, così ricche di tepido sole prealpino, di tramonti suggestivi e di abbondante rinascista... di funghi profumati e gustosissimi, stavo cercando uno spunto, per scrivere di quella saggia autarchia economica nazionale, che Benito Mussolini ha bandita trionfalmente e che i suoi Ministri, primo l'on. Rossoni, stanno competentemente attuando, per la reale e decisiva saldezza economica, agricola e finanziaria del nostro Paese.

Di fronte alla villa ospitale da cui scrivo — baciata in pieno da fasci accarezzanti di sole e di luce, dalla quale ammiro ergentisi maestose le montagne a semicerchio di Corio, e, più oltre, a sinistra, vedo spuntare incappucciate dalle prime nevi cadute nella precocità invernale dei giorni scorsi, le alte e acute vette della *Bessanese* e della *Levanna*, che segnano il confine francese e sovrastano dall'altro versante al meraviglioso altopiano di Ceresole Reale, cantato dal Carducci — pensavo all'argomento d svolgere per questo fascicolo. Pensavo... quando il buon Genesio (il decano dei portalettere rurali di queste regioni, che, da quasi quarant'anni, ogni giorno, per ogni stagione e per ogni tempo, sale e ridiscede a portare le lettere e.... la civiltà fra i montanari) mi venne sorridente incontro colla *mia* aspettatissima posta e coi giornali, di cui, più che mai quassù, per passione antica e tenacissima, mi sento avido...

I giornali mi hanno recato oggi l'eco di una molto interessante intervista, dirò così, autarchica dell'on. Vittorio Buratti, riferita dal *Resto del Carlino* sulla « Mostra delle Fibre tessili nazionali » attualmente aperta a Bologna.

Ecco lo spunto! — esclamai. — Uno spunto di grande attualità e di indiscutibile utilità per la Nazione, nella saggia finalità dell'autarchia Nazionale.

Produrre in casa nostra, emancipandoci dalla importazione straniera, tutte le fibre tessili che ci occorrono!

Pare una cosa da nulla?! Eppure si tratta nientedimeno che di due miliardi di lire all'anno!... Perchè occorre tener presente che la produzione nostra delle fibre tessili non richiama alla mente soltanto lo sciagurato e nefasto periodo delle sanzioni, ma investe tutto il problema delle materie prime, da troppo tempo monopolizzate da altre Nazioni.

Nella esposizione fatta dall'on. Buratti trovo degno di particolare rilievo ciò che Egli ha detto riguardo al « *Lanital* », il nuovo e geniale prodotto, per cui già si è avuto l'intervento di quel poderoso e patriottico organismo che è la società « *Snia-Viscosa* », del quale prodotto già altra volta ci siamo occupati su queste colonne.

Nonostante le difficoltà e gli inevitabili contrasti, il « *Lanital* » ha suscitato in Italia ed all'estero il più vivo interesse e molte aspettative, le quali — grazie sopratutto all'intervento della Società che di esso efficacemente si occupa — non saranno certo deluse.

L'on. Buratti, nella citata intervista, si occupa pure largamente della Canapa, anzi del « *fiocco di canapa* », di cui la Mostra di Cesena ci ha dato così sorprendenti esempi di impiego con le fibre più disparate: Dalla seta ai suoi cascami, dalla lana al « *Lanital* », con la creazione di prodotti aventi una incomparabile bellezza e praticità di uso.

Il *fiocco di canapa* ha trovato sopratutto larga applicazione nelle telerie, nei tessuti di cotone in genere, con una resistenza pari a quella dei tessuti di puro cotone, ed anzi con maggiore compattezza, così nella comune tela per uso familiare, come nella tovaglieria, foderame, tendaggi e saccheria fino alle fantasie di addobbo, di vestiario, calze, maglierie, ecc. ecc.

L'on. Buratti si occupa poi diffusamente delle utilizzazioni molteplici della Ginestra, altra fibra nazionale, che ha avuto il suo buon battesimo alla suddetta ben riuscita Mostra di Cesena, formando essa anche un'ottima materia prima per l'industria cartaria.

Interrogato sul come i tessitori avevano accolto lo sfruttamento delle nuove suddette fibre, l'on. Buratti ha detto:

« Alla Mostra cesenate, un lanificio importantissimo è stato presente con tale gamma di produzione di canapa mista alla lana, della ginestra pura e miscelata con altre fibre, alla filatura della lana per maglierie e per calze con produzione di tipi e di colori misti col rayon e il « lanital », da chiudere ogni discussione e da doversi domandare se tale affermazione non debba essere largamente seguita ».

Come si vede, il problema delle fibre tessili nazionali non è soltanto una originale promessa, ma è anche già

quasi una pratica realtà, la quale, mentre farà restare in patria, ogni anno, molti milioni di oro che andava all'estero, gioverà pure grandemente agli agricoltori, che hanno ora un nuovo magnifico campo per le loro colture.

Anzi, per alcune di queste — come per la dorata e profumata ginestra — c'è già la Natura, che spontaneamente li aiuta coi milioni di cespugli pullulanti sulle nostre montagne.

Essi non avranno che a pensare un po' al miglioramento, e molto alla raccolta.

Corio Canavese (Torino) settembre.

CARLO ALBERTO CORTINA.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

CONCIMI NATURALI

I CONCIMI NATURALI. — Tutte le matere organiche, *tutti* i residui *animali* o *vegetali*, possano usarsi come concime. Essi infatti porteranno nel terreno *sostanza organica* di cui abbiamo già illustrata tutta l'importanza, con essa porteranno talvolta anche colonie di *microbi* utili, o quanto meno renderanno la terra più adatta ad una attiva vita microbica.

Apporteranno poi quantità, sia pur piccole, di calce, potassa e fosforo contenute nella loro massa e, soprattutto, di azoto. Questo però in forma più o meno prontamente assimilabile, perchè più o meno prontamente nitrificabile A tale riguardo, e in base alle precedenti considerazioni, tutti i concimi organici si possono così dividere e classificare:

Concimi organici d'origine vegetale:

Foglie, paglie e simili. . . .	azione lenta
Torba	azione lenta
Panelli di semi oleosi. . . .	azione abbastanza rapda
Semi di lupino	azione abbastanza rapida
Fuliggine	azione abbastanza rapida
Vinaccie	azione lenta
Cascami vegetali diversi . . .	azione lenta

Concimi di origine animale:

Cessìno o bottino	azione rapida
Polverina (poudrette) ottenuta seccando il cessìno (1) . .	azione rapida
Orine e colaticcio di concimaia	
Pollina e colombina	azione rapida
Guani naturali (2)	azione abbastanza rapida
Pecorino	azione abbastanza rapida
Avanzi di pesce e di carne . .	azione abbastanza rapida
Pelli, unghie, rizza, penne allo stato crudo	azione abbastanza rapida azione lentissima
Le stesse materie torrefatte .	azione rapida
Raschiature di corna, ritagli di cuoio allo stato crudo . . .	azione lentissima
Le stesse materie torrefatte .	azione rapida
Ritagli di cuoio, disgregati o solubilizzati	azione rapida
Sangue fresco o secco . . .	azione abbastanza rapida
Ossa sgelatinate o calcinate. .	azione lenta
Crisalidi dei bachi da seta . .	azione abbastanza rapida

Concimi di origine mista:

Letame di stalla	azione di media rap.

Tutti gli *avanzi di piante* possono servire a concimar terreni.

Nulla infatti di più razionale. Tali avanzi non contengono forse tutto ciò che le piante, di cui furono parte, trassero dalla terra e dall'aria?

Saranno perciò concimi complessi: non porteranno cioè nel terreno un solo o due degli elementi fertilizzanti, ma tutti. Saranno tuttavia concimi lentamente, o non rapidamente, *attivi* perchè di non rapida decomposizione nel suolo. E fino a che non siano decomposti, la loro azione è poco evidente. Debbono divenire *humus* per agire.

Ed anche allora, divenuti humus, solo con una parte (sali minerali e azoto) potranno offrire cibo alle piante coltivate; mentre la parte che resterà organica eserciterà sì azioni molteplici, pur vantaggiose alle coltivazioni, ma indirette.

Una di tali azioni, provvidissima, è l'offrire ambiente favorevole al moltiplicarsi dei bacterî utili del terreno. Comunque sia, le foglie, le paglie e le loppe dei cereali, le erbe di spurgo dei fossi, i detriti e cascami vegetali d'ogni specie, verdi o secchi, si debbono tutti raccogliere e utilizzare nell'azienda rurale. Mai perder nulla nel podere! Tutto è materia che deve circolare: dalla terra e dall'aria alla pianta; dalla pianta all'uomo, agli animali, alla terra.

E poichè nel terreno agrario continuamente l'humus si consuma, urge ricostituirlo e accrescerlo coi concimi vegetali e vegeto-animali.

In generale la migliore utilizzazione di questi avanzi vegetali si fa coll'adoperarli come *lettime* per gli animali stallini. Diventano allora *letame*, il principalissimo dei concimi.

Quando resti vegetali non possono trovare questa loro vantaggiosissima destinazione, se ne formino cumoli regolari, stratificandoli con un po' di terra, e si lascino così fermentare, accelerando la fermentazione con innaffiature d'orine e colaticci, il che arricchisce la massa di materie utili: d'*azoto* innanzi tutto.

Ne risultano ottime *terricciate*, buone a concimar terreni prativi e seminativi.

Anche le male eerbe tolte ai campi coltivati possono ricevere questa destinazione. Ma se ne eccettuino la *gramigna* e la *sorghetta* che in parte soprovviverebbero al trattamento; e sarebbero pronte a reinfestare le terre coltivate. Per queste erbe nefaste non c'è che il fuoco: seccarle, bruciarle, e adoprarne le ceneri come concime minerale.

La *torba* da sè sola non si usa come concime; e non sarebbe infatti gran che. Ma è preziosa se usata come sottolettiera nelle stalle, ovili, porcili, pollai, conigliere. Ivi assorbe quantità rlievantissime di orine di cui impedisce le emanazioni ammoniacali, divenendo alla sua volta un concime vegeto-animale pregiatissimo.

Disponendo di torba in quantità, si può anche deporla in vasche cementate e versarvi sopra orine, materie fecali, colaticci, sangue, acqua luride. Essa tutto assorbe e deodora, e diviene un concime attivo dei migliori.

I *panelli* sono altri concimi vegetali: i migliori del gruppo. Sono i residui dell'estrazione dell'olio da semi oleosi. Ma quasi tutti, piuttosto che come concime, si usano come mangime per i bovini e suini.

Alcuni panelli però, o perchè ricavati da semi venefici come il ricino, o perchè irranciditi, muffati, alterati, o ancora perchè contengono gusci che nuocerebbero agli animali, si ado-

(1) Non si usa prepararla in Italia.

(2) Non se ne importano quasi più in Italia, dato lo sviluppo preso dalla fabbricazione dei concimi chimici.

perano direttamente per concime. E sono i più ricchi, i più attivi, tra i concimi di origine vegetale. Poichè il commercio li offre in forme o torte compatte, durissime, debbono venir tritati e, meglio, polverizzati, prima di spargerli sul terreno e sotterrarveli. Sono molto adatti per coltivazioni avide di azoto: piante tessili, ortaggi, cereali.

Se ne adoperano 8, 10, 12 quintali per ettaro a seconda della spesa che la coltivazione può compensare. Contengono da 4,5 a 8 per cento di azoto organico. Ma è bene farli analizzare prima di pagarli: il loro giusto prezzo derivando dal loro contenuto in azoto organico. Nel momento in cui scriviamo l'azoto organico dei concimi si quota da lire 5 a lire 5,50 al chilogrammo. E perciò un panello-concime col 7 per cento d azoto si pagherà circa lire 35 al quintale. Alcuni di questi panelli, e in specie quello di ricino, hanno una certa azione insettifuga. E perciò si ricercano per terre infestate da insetti dannosi.

Anche i *semi di lupino*, macinati o cotti, si adoperano per concime. Particolarmente si usano come concime per la risaia. In Toscana anche per tutte le coltivazioni asciutte, grano e granoturco compresi.

Concime buono, non v'è dubbio, come sarebbero tutti i semi, che sono la quintessenza delle piante. Ma caro, carissimo, perchè non contiene più del 5 per cento d'azoto e si ha coraggio di pagarlo adesso 60 e più lire al quintale! E' quindi un errore l'adoperare i lupini per concime (errore economico) dacchè vi son tanti concimi azotati più a buon mercato.

Perfino la *fuliggine* dei camini trova qualche impiego agricolo. E' un discreto concime e d'azione abbastanza pronta. Contiene un po' più del 2 per cento d'azoto; circa il 3 per cento di potassa e 1,50 per cento di anidride fosforica. Si adopra sul frumento, in copertura o sui prati. Anche negli orti è buona la fuliggine (dei camini all'antica però, dove si brucia legna). Se ne usano 12 a 20 quintali per ettaro. E' anch'essa alquanto insettifuga.

Ai concimi di origine vegetale appartengono pure le *vinaccie* e le *sanse d'oliva*.

Le une e le altre possono però anche servire come mangime, con opportuni accorgimenti che qui non troverebbero luogo proprio. Quando non si usino come alimento del bestiame, costituiscono buoni concimi. E' ovvio pensare che le vinaccie giovino soprattutto alla vite, e le sanse all'olivo.

Ricche di potassa sono le vinaccie se soltanto torchiate e anche distillate; ma non più se subirono altresì la estrazione del cremor tartaro, che è appunto un sale di potassa. D'azoto conservano in ogni modo dall'1 all'1,80 per cento.

ANGELO MENOZZI E TITO POGGI
Senatori del Regno.

UVE, MOSTI E VINI

L'imminenza della vendemmia, che in alcune regioni è già in avanzato sviluppo, ci induce a fornire un centone di note pratiche vinicole.

COME CURARE LE BOTTI! — Molti hanno qualche recipiente guasto, altri li hanno difettosi. A tutti occorre prontamente provvedere.

Per le *botti inacetite* basta introdurvi un getto di vapore dopo averla ben chiusa, ma non ermeticamente, per elevarvi la temperatura di 40° o poco più. In seguito si lavano con liscivia bollente o con una soluzione di soda, poscia con acqua leggermente acidulata con acido solforico (3 per cento) e poi acqua pura.

Per la *botti con odore di asciutto o di secco* basta lavare con una soluzione di acido solforico al 10 per cento.

Per le *botti ammuffite* (*muffe bianche*), dopo avere pulito a dovere l'interno, si fa asciugare con un braciere acceso, quindi si spalma con del buon olio d'oliva, facendo uso di uno straccio o di un pennello, quindi si lava con un po' di liscivia bollente poi con acqua pura ed abbondante. Alcuni consigliano di spalmare l'interno, ben asciugato, con paraffina, formandone un sottile strato, che impedisce il diretto contatto del vino colla botte.

Se si avesse la buona abitudine di asciugare le botti e riempirle di fumo di zolfo, esse non ammuffirebbero mai. Per le botti ammuffite altro rimedio sicuro è il seguente: lavarle ripetutamente con acqua bollente, indi con una soluzione di permanganato di potassa al 2 per cento (400 grammi in 20 litri d'acqua) ed infine bruciarvi dentro dello zolfo (2 a 3 grammi per ogni ettolitro) di quello speciale, che non sgocciola.

LA PREPARAZIONE DEI TINI. — Si sa che è necessario che il legno sia ben inumidito perchè le doghe si raccostino bene, gonfino e non vi sia alcuna perdita. Alcuni per ottenere tale risultato mettono direttamente delle grandi masse d'acqua nei vasi ottenendo solo il risultato... di allargare il pavimento. Difatti se ci sono delle fessure l'acqua sfugge subito da esse; se non ve ne erano, era inutile adoperare tanta acqua. Conviene invece adoprare un altro sistema più semplice e pratico. Con una pompetta si fanno irrorazioni d'acqua internamente ed esternamente. Volendo proprio fare le cose per bene s potrebbero adoperare due soluzioni leggerissime e diverse. Siccome l'operazione deve esser ripetuta, si può prima impiegare acqua contenente all'incirca 50 grammi per ettolitro di metabisolfito potassico, la seconda volta invece si fa l'irrorazione con acqua alla quale si è aggiunto 50 grammi per ettolitro di acido tartarico. In tal modo si forma dell'anidride solforosa ed è evitata la formazione delle muffe, tanto facile a verificarsi nei fusti umidi. Vi si lascia un po' d'acqua che giornalmente va mutata.

UVE SPORCHE DI FANGO. — Trovandosi in presenza di uve molto sporche di fango, bisogna avere nella loro vinificazione le precauzioni che verremo ora esponendo: Se queste uve così imbrattate, sono bianche, esse verranno pigiate e torchiate sollecitamente, onde separare le parti solide dal mosto. Il mosto, cui si aggiungeranno 15 a 20 gr. di metabisolfito potassico per quintale, vien fatto riposare in tinozze, in sito piuttosto fresco. Si formerà allora una fondata, ed alla superficie uno strato di sostanze vischiose e mucillagginose. Queste van tolte, ed indi si separerà accuratamente il mosto dal deposito. Ciò fatto, e previa aggiunta di acido tartarico o citrico (100 gr. del primo, od 80 del secondo per quintale) si pone il mosto nelle botti a fermentare.

Nel caso di uve *rosse*, essendochè — com'è noto — la materia colorante risiede nella buccia, ed è questa che si presenta imbrattata, è più conveniente rinunciare senz'altro a farne vino rosso, accontentandosi di ottenere vino rosato o bianco. Torchiate queste uve, il mosto vien posto a defecare in tinozze, aggiungendovi da 15 a 20 grammi per hl. di metabisolfito potassico. Indi lo si separa dal deposito formatosi e lo si passa nelle botti di fermentazione, aggiungendovi acido citrico o tartarico nelle dosi, all'incirca, poco fa indicate.

Volendo tuttavia ottenere vino rosso, o si lavano le uve con mosto, che vien raccolto a parte, e a parte, con le cure del caso, vinificato: oppure, potendo disporre di vinacce di uva ben colorita e sana, si fa avvenire in presenza di un po'

di queste la fermentazione, non mancando naturalmente di solfitare e acidulare come sopra indicato.

PER AVERE IL VINO NUOVO DI PRONTA BEVA. — Perchè il vino nuovo possa riuscire perfetto, dovrà l'enologo sorvegliare che la fermentazione proceda regolarmente in modo che tutto il glucosio venga decomposto in alcool, anidride carbonica, acido succinico, ecc. e perciò è necessario che la temperatura della cantina sia di 14-15° R. Compiuta la fermentazione occorre colmare la botte e tenerla perfettamente chiusa per impedire che il vino venga attaccato dalla *fioretta*.

LAVORAZIONE DEI MOSTI. — Le deficienze dei mosti si riferiscono, in modo particolare, alla parte zuccherina. Questa si può aumentare aggiungendo alla massa tanto mosti provenienti da uva maggiormente matura e dolce, facendoli venire da altre località in migliori condizioni, quanto facendo concentrare una parte dello stesso mosto.

Sui processi di concentrazione dei mosti si è svolto, anche di recente, un lungo dibattito per stabilire in qual modo migliore detta concentrazione possa essere ottenuta, se colla refrigerazione o col riscaldamento. Sta comunque il fatto che anche disponendo di mezzi non troppo perfezionati o ricorrendo, ove mancano tutte le possibilità, al parziale riscaldamento diretto del mosto in caldaie di rame stagnato, con questa razionale pratica si viene, fino da principio, a mettere la massa che deve fermentare in condizioni di dare maggiore resa di alcool.

Successivamente deve farsi strada il concetto della completa valorizzazione della sostanza zuccherina, facendo in modo che l'andamento della fermentazione non sia menomamente alterato e nessuna causa lo arresti.

La materia colorante, nel caso prevalente di mosti derivati da uva rossa, deve pur essere sfruttata ed allo scopo debbono essere tenuti in ottima considerazione i prodotti solforosi, i quali, mentre da un lato agiscono da regolatori della fermentazione, specie se si tratta di vinificazione nel meridionale, dall'altro asportano il colore dalle bucce e lo fissano nel mosto.

UN ARRESTO NELLA FERMENTAZIONE DEL MOSTO-VINO. — La temperatura discesa un po' bruscamente in cantina, può determinare l'arresto della fermentazione lenta appena iniziata. Sembra logico basta riscaldare l'ambiente, e tutto è rimediato!... Non è sempre così.

Se i recipienti sono grossi, se la massa del vino si è raffreddata, se lo zucchero da decomporre non è molto, se i fermenti sono di mediocre vigore, la fermentazione non si riattiva coi braceri in cantina, e con tanta facilità.

Può necessitare e bastare una immissione di 25-30 gr. per ettolitro, di carbonato o fosfato ammonico; ma può anche rendersi indispensabile la nuova aggiunta di fermenti.

Allora bisogna rassegnarsi a fare una vera e propria rifermentazione, ed a preparare un buon lievito di avviamento pei fermenti selezionati, che occorreranno in ragione di una dose per ogni 20 q.li di vino da rifermentare.

PER RENDERE SECCHI I VINI DOLCIASTRI. — Nella stagione estiva i vini si alterano facilmente, essendo lo zucchero favorevolissimo allo sviluppo di molti germi di malattie. Che cosa si deve fare dunque per evitare ciò? Basterà arieggiare il vino dolce per infondere nel vino l'ossigeno necessario alla attività dei fermenti e per rimescolare le fecce che contengono questi fermenti allo stato di vita rallentata. Con una serie di rimontaggi, e cioè spillando il vino dalla cannella e facendolo cadere in un mastello donde versarlo nuovamente nella botte della parte dl cocchiume, si raggiunge facilmente lo scopo. Con questo procedimento la fermentazione si fa di nuovo attiva e tutto lo zucchero è in breve sdoppiato. Nel caso che i fermenti fossero troppo pigri, una aggiunta di 20-25 grammi di carbonato ammonico ad ettolitro basterà a dare al vino le sostanze azotate necessarie al loro sviluppo. Questa rifermentazione va però attentamente sorvegliata. Vi sono dei vini che contraggono durante essa un principio di spunto. Occorre quindi vigilare con grande diligenza e appena si abbia solo un indizio, per quanto lieve di accescenza, arrestare la fermentazione con 20-22 grammi, per ettolitro, di metabisolfito.

PREPARAZIONE DEI VINI ALCOOLICI. — Questi vini possono esser fatti con uve nere o bianche; essi dunque, secondo le uve, son bianchi, rosati o rossi. Loro caratteri principali sono quelli di essere molto alcoolici e di contenere poco zucchero.

Desiderando fare questi vini in bianco, con uve colorate, occorre separare rapidamente il succo dalle buccie.

Questo tipo di vino si prepara avendo cura di scegliere uve ben sane e mature, in modo che il mosto derivato possieda una densità di 1.05 ed una ricchezza zuccherina variante da 260 a 200 grammi per litro.

Qualora il titolo zuccherino del mosto fosse insufficiente, si provvede con lo zuccheraggio.

Dopo la follatura dell'uva, il mosto viene filtrato per essere separato dalle sostanze solide che può contenere. E' poi aereato energicamente in due riprese a due ore d'intervallo, per produrre un'intensa ossigenazione, la quale ha per effetto di determinare una attivissima fermentazione.

Compiuta che sia questa, si travasa il vino e si aerea, allo scopo di provocare, per mezzo di una fermentazione secondaria, la decomposizione dello zucchero che fosse rimasto.

Indi il vino viene posto in cantina a temperatura di 15 g., che è favorevole allo sviluppo dei fermenti bassi, i soli capaci di decomporre totalmente lo zucchero per mezzo di una fermentazione secondaria, lenta e persistente.

In capo a 5-6 settimane la fermentazione secondaria è generalmente terminata e si procede allora ad un travaso che si ripete poi dopo circa un paio di mesi.

I vini così preparati vengono conservati in cantine temperate, allo scopo di favorirne l'invecchiamento. Negli anni successivi si opera il travaso due volte per anno.

In certi casi si alcoolizza leggermente per ottenere il grado alcoolico voluto, sia dopo la fermentazione, sia dopo l'inverno, e precisamente al travaso della primavera. Questa alcoolizzazine si opera di preferenza con acquavite da 50-60 gradi.

COLMATURA DELLE BOTTI. — E' indispensabile vigilare e mantenere piene le botti. A tale scopo occorre usare un imbuto a lungo tubo, tale che l'estremità del tubo vada sotto il livello del vino. Se si versa direttamente il vino dall'alto, la colonna di liquido sconvolge e turba i primi strati del vino; se vi è fiore, e, peggio se vi è velo acetico, questo può affondarsi e propagarsi.

Preme poi che per la troppa piena il vino non sgoccioli lungo le pareti della botte. Non si può credere di quanto danno siano questi spandimenti nella buona igiene della cantina. Il vino in velo sottilissimo, su parete porosa com'è il legno, presto acetisce e da quella vera cultura di bacteri si staccano germi che vanno coll'aria e coi moscherini a portare inquinazioni.

Se spandimenti e sgocciolii avvengono, si abbia sempre pronto uno strofinaccio e asciugare, terminando però sempre col ripassare sfregando con lo strofinaccio umettato con una soluzione di fisolfito potassico al 5 %. E' un eccellente disinfettante questo da tenersi pronto in cantina.

Il vino per le colmature dovrebbe essere della stessa qualità identica di quello contenuto nelle botti in colmatura. Comunque il vino che si usa sia assolutamente sano. Se il vino sa di muffa, se è spunto, se è girato non tardo a comunicare il guasto a tutto il vino.

Dott. BETA.

Comunicazioni del Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana

Per un maggior consumo di uva

E' noto come la Confederazione Fascista degli Agricoltori; anni or sono, per assicurare più vaste possibilità di mercato alle nostre uve da tavola all'estero e nei grandi centri urbani italiani, istituì un apposita commissone per le uve da tavola che dette ai produttori un indiscutibile indirizzo pratico.

Ma la finalità prima del maggior consumo diretto di uva tanto raccomandato anche dalle superiori gerarchie politiche era quello di diminuire i quantitativi di prodotto destinato alla vinificazione sì da provocare un migliore equilibrio tra produzione e domanda di vino. A tale scopo la Corporazione viti-vinicola emise il voto, la cui applicazione è demandata ai Consorzi per la viticoltura, di impedire l'estensione della coltivazione delle uve da tavola nelle zone enologicamente o economicamente non adatte.

In tale modo si viene a favorire il maggior consumo diretto di uve da vino pur lasciando alla coltivazione delle uve da tavola un largo margine di sviluppo là dove meglio si adattano.

Nel frattempo però la Confederazione degli Agricoltori, attraverso i Consorzi per la viticoltura, è venuta creando una nuova importante istituzione avente il fine di selezionare fra le uve da vino quelle che meglio si prestano ad essere prontamente consumate all'interno tra la grande massa dei consumatori.

Sono stati così istituiti, nei centri di maggior produzione delle uve, magazzini di raccolta e di selezione i cui primi esempi si hanno a Pescara e nelle Puglie. In questi centri vengono raccolte le uve, si procede alla selezione, al loro imballaggio razionale ed alla cessione del commercio.

Per facilitare il compito dei Consorzi, inoltre la Federazione Nazionale che li ragruppa, ha intrapreso uno studio per una chiara precisazione del valore alimentare dell'uva in rapporto alla varietà. Sarà così possibile valorizzare concretamente per il consumo diretto alcune qualità di uva, oggi apprezzate solo nei luoghi di produzione è meritevoli, invece, di un più largo smercio.

E' interessante notare ancora, che presso il centro di raccolta si vuole provvedere una attrezzatura di vinificazione ai fini di utilizzare le eccedenze e i quantitativi non raccomandabili in via graduale, cercando di utilizzare gli impianti esistenti per la valorizzazione delle frutta, accordandosi con le organizzazioni di vario tipo esistenti sia nelle zone della produzione che nei centri di consumo.

In sette anni di propaganda si è dunque riusciti ad impostare praticamente il problema del consumo dell'uva, e mentre ormai è radicato in tutti il convincimento delle alte qualità alimentari è terapeutiche di questo nostro prodotto, si è diffuso nei ceti produttori, dapprima un razionale orientamento tecnico delle coltivazioni ed in secondo luogo uno spirito organizzativo dal quale dipende in gran parte il pieno risultato delle finalità economiche inerenti al maggior consumo di uva.

Deve infine rilevarsi come, in seguito alla propaganda svolta in questi anni da tutte le organizzazioni del Regime, si è passati da un consumo annuo individuale di uva di circa cinque kg. nel 1929 agli attuali otto kg. Incremento questo di importanza tanto maggiore in quanto non è isolato, e cioè a detrimento di altri consumi frutticoli, ma sì accompagna all'aumento del consumo generale di frutta.

E' quindi necessario che gli Agricoltori si attrezzino economicamente in modo da raggiungere al più presto la mèta assegnata dal Duce alla nostra viticoltura.

L'organizzazione degli ammassi della produzione di canapa

I Consorzi della Canapicoltura stanno predisponendo in accordo con le Unioni provinciali degli agricoltori e dei lavoratori dell'agricoltura la organizzazione per la attuazione dell'ammasso totalitario della produzione di canapa, a termini delle disposizioni recentemente impartite dal Ministero dell'Agricoltura.

Come è noto tali disposizioni comportano l'obbligo da parte dei produttori di conferire ai magazzini di ammassamento che saranno designati dalle singole organizzazioni provinciali sia le rimanenze del raccolto 1936 che la produzione derivante dal raccolto di quest'anno. Sarà così possibile ottenere quella disciplina unitaria delle vendite che è stata da lungo tempo auspicata dagli agricoltori è verso la quale si fece un passo avanti allorchè si dispone col R. D. L. 3 febbraio 1936 che nessun contratto di compra vendita di canapa poteva essere concluso se non a mezzo della Federazione dei Consorzi per la canapicoltura.

L'ammasso totalitario — segnala la Confederazione Agricoltori — impedisce la speculazione esercitantesi specialmente all'epoca del raccolto e in particolare a danno dei piccoli produttori che hanno bisogno dell'immediato realizzo del prodotto. Il controllo del rispetto effettivo dei prezzi corporativi della canapa era prima difficile mentre ora evitandosi — con l'ammasso — il rapporto diretto tra il produttore e l'acquirente (commerciante o industriale), sarà possibile agli agricoltori raggiungere i pieni prezzi corporativi, d'altra parte la corresponsione degli anticipi, all'atto della consegna del prodotto nella misura più larga possibile, tutela i produttori anche dal punto di vista delle esigenze finanziarie.

Mancano la pressione dell'offerta all'epoca del raccolto, gli agricoltori così non corrono più alcun rischio e potranno godere di un prezzo più stabile, poichè l'ammasso totalitario impedirà la concorrenza dei prezzi all'interno ed all'esterno, stimolerà il miglioramento della produzione e l'uniformità dei tipi e disciplinerà l'approvvigionamento dei mercati esteri, con prevedibili favorevoli ripercussioni sul livello dei prezzi.

L'ammasso generale infatti, consente assai meglio la manovra del mercato, che sarà facilitata anche dalle varie provvidenze del Governo le quali hanno aiutato lo sbocco della canapa all'interno cosicchè il mercato nazionale offre oggi una più vasta possibilità di assorbimento. Questo significa che il prezzo del prodotto potrà difendersi e sostenersi meglio degli anni scorsi, non solo in virtù della disciplina delle contrattazioni, ma anche in conseguenza delle più ampie possibilità di utilzzazione nazionale della canapa.

La tutela delle essenze agrumarie

La Confederazone Agricoltori segnalano che i punti principali del recente provvedimento disciplina la produzione delle essenze agrumarie e che tutela la genuità si possono così riassumere:

1) divieto di produzione e di commercio delle essenze distillate;

2) divieto di importazione delle sostanze adulteranti adoperate per la ricostituzione delle essenze coi terpeni derivati dalla distillazione;

3) controllo degli impianti meccanici per l'estrazione delle essenze;

4) obbligo del certificato di purezza per le essenze destinate all'estero;

5) fatto più importante è la definitiva esclusione dal commercio, delle essenze non genuine.

Com'è noto, in Sicilia si era diffusa l'industria della concentrazione o detempenazione, la quale ha offerto la possibilità di utilizzare i terpeni con l'aggiunta di sostanza sintetiche che si importavano dall'estero ciò che aumentava artificiosamente la quantità di essenza posta sul mercato mentre deprimeva i prezzi della essenza genuina al livello della essenza ricostituita concorrente.

I danni provocati da questa pratica erano di due ordini: da un lato diminuivano il quantitativo dei frutti da destinare alla trasformazione perchè il mercato si saturava facilmente con i prodotti ricostituiti, dall'altro diminuiva il valore commerciale delle essenze. Nonostante la diversità intrinseca della loro qualità le essenze ricostituite abbassavano, infatti, per legge economica, il valore delle essenze genuine anche perchè erano poste il commercio come tali.

Per evitare questi gravi inconvenienti che si ripercuotevano dannosamente sui realizzi degli agrumi non destinati al consumo diretto, e quindi sui rendimenti degli agrumeti, la Confederazione Agricoltori aveva fin dal 1932 chiesta la difesa della produzione genuina, in gran parte ottenuta nelle aziende agricole e il conseguente divieto di commercio delle essenze comunque sofisticate o adulterate. Tale richiesta è stata ora pienamente accolta ed il recente provvedimento legislativo la concreta in norme precise e chiare.

A questa realizzazione si opponeva la preoccupazione derivate dalla inutilizzazione dei terpeni che si temeva conseguisse al divieto della loro ricostituzione. Il recente provvedimento risolve anche questo punto, obbligando di detentori di terpeni a consegnarli agli organi che saranno specificati nel regolamento dalla legge del 20 aprile; dietro corresponsione di un prezzo conveniente che successivamente il Ministero dovrà stabilire. Con questo accorgimento si pone in condizione di tranquillità l'industria della concentrazione.

Il controllo degli impianti meccanici di estrazione tende ad evitare la diffusione o la permanenza di impianti meccanici di estrazione inidonei e pregiudizievoli per la qualità delle essenze. L'alto costo della produzione manuale delle essenze

aveva stimolato la ricerca e l'adozione dei sistemi meccanici nel lodevole intento di ridurre i costi unitari di lavorazione e di lottare più facilmente contro i prodotti sintetici in continuo sviluppo e a basso prezzo. La lavorazione meccanica viene però ora regolata e controllata per evitare che si diffondano sistemi di estrazioni tali da compromettere i pregi intrinseci delle nostre essenze.

L'obbligo di fare accompagnare del certificato di purezza le essenze destinate all'estero vuole tutelare il consumatore estero al quale si dà l'assoluta garanzia della purezza dell'essenza, sì da incoraggiarlo all'acquisto della nostra produzione. L'Italia non è l'unico Paese produttore di essenze ma la sua produzione è di fatto la più apprezzata sul mercato mondiale, cosicchè il provvedimento che garantisce i consumatori sulla purezza qualitativa e sulla genuità delle essenze ne faciliterà un più vasto collocamento.

I provvedimenti contemplati nel decreto del 20 aprile hanno una notevole importanza economica e completano quelli già presi per il sostegno del prezzo del citrato di calcio, avviando verso una equa rivalutazione gli agrumi che non è possibile destinare al consumo diretto.

Gli ammassi granari considerati da un punto di vista politico-giuridico

Fra le manifestazioni più tipiche della politica sociale del fascismo, armonizzatrice degli interessi collettivi, cioè Nazionali, con quelli privati, la più recente e forse la più bella è certamente quella degli « ammassi granari » resi obbligatori con la legge del 15 giugno, 1936 A. XIV.

Con la nuova legge lo Stato si assicura la totale disponibilità di tutto il grano, prodotto o importato, sottraendolo alla libera contrattazione, per farlo defluire senza sobbalzi, verso il consumo.

Volendo ora inquadrare nel campo del diritto, così come ha fatto Edoardo Lensi in un'interessante disamina critica, pubblicata sulla Rivista « Terra e Lavoro » il congegno degli ammassi si deve escludere a priori ogni concetto di requisizione che normalmente, si presenta con carattere di transitorietà, come misura di ccezione pronta a scomparire con il cessare delle condizioni che l'hanno provocata.

L'ammasso del grano, viceversa, rientra nel quadro dell'ordinamento economico e sociale della Nazione, costruito stabilmente sul piano corporativo. E' cioè una concezione nuova del tutto originale risultante dalla fusione di principi di diritto pubblico con quelli di dirtto privato. In altre parole la persona ha diritto sulla cosa e la collettività ha diritto alla cosa la quale, quindi, è oggetto di un duplice rapporto.

E mentre la *requisizione* rappresentava di fatto una lesione dei diritti individuali, la istituzione degli ammassi granari, invece, non è un provvedimento coercitivo e non rappresenta l'intervento dello Stato nel senso tecnico-giuridico. L'ammasso granario è insomma un'applicazione rigorosamente logica delle Dichiarazioni II e VII della Carta del Lavoro. Esso è l'espressione del concetto fascista della proprietà considerata come fonte di doveri concreti, non più ideali, oltre che di diritti, concetto elaborato secondo la dottrina fascista e precisamente sulle basi dello Stato Corporativo gettato con la promulgazione del'a Carta del Lavoro.

Frutta italiane sul mercato di Montreal

Per la prima volta nella storia delle relazioni commerciali fra Italia e Canadà, è giunto in Montreale un carico di circa mille casse di belle e saporite frutta italiane. Sul mercato di Montreal le susine provenienti dall'Italia sono state apprezzatissime e in poco tempo non è stato più possibile avere un chilo di frutta italiana: un esaurito alla lettera. Il trasporto della frutta è stato fatto con vagoni-frigoriferi da Bologna ad Anversa e di lì a Montreal col piroscafo « Beaverord » che ha stive particolarmente adatte al trasporto della frutta.

(*c. n. s. a. i.*)

Curiamo le Piante!

Consigli per Ottobre

L'andamento climatico della scorsa estate, in generale umido e non eccessivamente caldo, ha favorito la vegetazione erbacea e purtroppo lo sviluppo delle piante infestanti. Tra queste erbacce, dannose all'agricoltura, che Bryault argutamente definiva, « appartenenti alla famiglia dei cattivi agricoltori » perchè v'è mezzo di soffocarle con cura diligente e tempestiva, ve ne sono tuttavia molte resistentissime anche alle più avverse condizioni e che difficilmente possono essere estirate, sia pure con lavori profondi. Tali sono tutte le erbe *rizomatose* (gramigna, sorgagna) le quali, soravvivendo, ricompaiono anche molto tempo dopo il sotterramento, con gravissimo danno.

Sono consigliabili perciò le irrorazioni caustiche dei campi con soluzioni di acido solforico (conc. 50° Be) in soluzione al 12 %, aspergendo il terreno prima di prepararlo alla semina dei cereali vernini. Occorrono circa 10 ettolitri di soluzione per ettaro.

Anche nei vecchi medicai e nei trifogliai da disfare, nei quali si erano forse anche verificati attacchi di *mal vinato* (*Rhizoctonia violacea*) o forte infestazione di *Cuscuta*, potrà essere usato con profitto il medesimo trattamento, aggiungendo un chilogrammo di solfato di rame per ettolitro di soluzione, contro il mal vinato.

Oltre al micelio del dannoso fungillo resteranno distrutti altri germi di parassiti.

Nella concimazione dei terreni infestati da insetti dannosi (*Elateridi, Nottue, Melonta, Grillotalpa*, di cui abbiamo consigliato anche la caccia diretta e le esche) si dia la preferenza alla calciocianamide, alla Kainite, al pannello di ricino, di cui è ben nota l'efficacia insetticida.

Raccomandiamo una ben condotta disinfezione dei frumenti da semina, dopo essersi garantiti della varietà desiderata resistente alle ruggini, della sua purezza e del buon grado di germinabilità.

Contro i danni, talora ingenti, apportati dai topi campagnoli, riesce di buon effetto l'introduzione nelle gallerie di chicchi di frumento od orzo macerati in soluzione di arsenito potassico al 4-5 %.

Più pratico ancora è lo spargimento di esche avvelenate con fosfuro di zinco, avendo la precauzione, nel preparare e spargere l'esca, che le mani siano immuni da ferite (in ogni modo si difenderanno con guanti) e di non respirare la polvere di fosfuro, nè l'odore che si sviluppa, durante l'operazione.

La preparazione si fa come segue: si prende del granturco, frumento, o riso, dopo averli frantumati, si lasciano gonfiare per un giorno nell'acqua, si scolano bene e si mescolano alla polvere di fosfuro nella dose del 3 % in peso dell'esca.

Nella vigna. — Sono utili le pennellazioni ai ceppi con soluzioni concentrate di solfato di ferro, sia per il vigore che esso conferisce alle piante, combattendo la clorosi, sia soprattutto per la distruzione di molti parassiti annidati nelle anfrattuosità corticali e per la sua azione preventiva contro l'*antracnosi*.

Ricordiamo inoltre la raccolta e distruzione col fuoco di quanto residua sul terreno dopo la vendemmia ad evitare il ritorno di gravi malanni. Detta pulizia, è somma importanza profillattica, si farà su ogni terreno a fine di cultura.

Nel frutteto. — Si avvolgano anelli di stoppa catramata o di carta invischiata sui tronchi di meli, peri, susini, ecc., a scopo di impedire la salita delle femmine di *Falena invernale*, corpulente e grigie con due monconi di ali striate di scuro, le quali vanno ad inquinare di uova i rami.

I piccoli buchi di *Perdilegno*, che ora stanno sotto la corteccia delle piante fruttifere, sono facilmente individuali per il rigonfiamento e le screpolature della corteccia da cui fuoresce umore. Alzato un lembo corticale, si uccidano le larve, otturando poi le ferite con catrame.

Nell'orto. — Le migliori cure da farsi ora son quelle dirette a combattere gli *afidi* con polvere di tabacco o con soluzioni di solfato di nicotina, ad allontanare, bruchi e limacce ad effettuare la distruzione col fuoco delle piante malate, e degli organi marcescenti.

Un'irrorazione con latte di calce all'1 % e aggiunta d'una traccia di solfato di rame, tornerà utile alle piante soggette ad attacchi crittogamici (lattughe, spinaci, bieole ecc.).

Dr. V. BONGINI.

FERFOR
Concime completo medicato
(Formola del Dott. Prof. TEODORO FERRARIS)

CRONACA AGRARIA

LA FESTA DELL'UVA si è svolta in tutta Italia fra manifestazioni di sana e gioconda letizia. Il saporoso e nutriente frutto è stato presentato, a cura delle organizzazioni agricole e dopolavoristiche, in artistiche mostre, che, inaugurate da autorità e gerarchie, sono state affollatissime per tutta la giornata.

LA CHIUSURA DELLA FIERA DEL LEVANTE. — Al termine della visita fatta alla Fiera del Levante, il Segretario del Partito ha espresso al presidente on. Larocca, al Segretario generale Mazzon ed agli altri collaboratori il suo vivo compiacimento per la magnifica realizzazione che, per essersi compiuta dopo l'assedio economico, manifesta in modo completo come la gente barese sa intendere il comandamento del Duce. Il Segretario del Partito ha manifestato i sensi della sua viva simpatia anche per le nazioni estere che hanno parteciato alla manifestazione.

La Fiera del Levante ha chiuso la sua laboriosa settimana manifestazione che è riuscita molto interessante ed ha segnato il più grande successo di folla, di affari e di organizzazione.

AGEVOLAZIONI AI VEICOLI PER IL TRASPORTO DELLA CANAPA. — La Federazione Nazionale dei Consorzi per la difesa della canapicoltura comunica che l'zienda Autonoma Statale della Strada, nel lodevole intento di facilitare ai produttori di canapa il trasorto stradale della canapa in bacchetta e di portre così un sensibile contributo alle molteplici misure adottate dal Governo fascista per la difesa della canapicoltura, è venuta nella determinazione di consentire, per tutta la durata della corrente stagione canapicola, l'estensione ad un massimo di metri 3 come in precedenza stabilito della larghezza di sagoma dei veicoli addetti al trasporto della canapa.

L'ESTRAZIONE DELL'OLIO DAI SEMI DI TABACCO. — La R. Stazione sperimentale di olivicoltura e di oleificio di Pescara, che dall'Ente Nazionale per il tabacco fu incaricata di eseguire le necessarie esperienze tecniche sull'estrazione dell'olio dai semi di tabacco, ha compilata un'accurata relazione sull'argomento, che giunge a risultati favorevoli. L'olio si presta molto bene per saponi, specialmente se mescolato con un quinto di olio di cocco e con l'aggiunta di sego. E' stato provato anche come prodotto per vernici, dando risultati ottimi; è molto fluido e a meno 10 gradi è ancora perfettamente fluido. Opportunamente raffinato, in caso di necessità, può essere utilizzato come olio alimentare. Dalle determinazioni finora eseguite si calcola una percentuale media di 36 Kg. di olio per quintale di seme pulito e secco.

LA RIPRESA DELLE ESPORTAZIONI DELL'INDUSTRIA CASEARIA. — Viene segnalato un incremento di attività nell'industria casearia che si ricollega alla ripresa delle esportazioni.

Partono i primi vagoni con destinazione Francia e Inghilterra. Con quest'ultimo Paese la riattivazione delle tradizionali correnti commerciali casearie si può dire appena iniziata, dato che i rapporti commerciali italo-inglesi non sono stati ancora definiti.

PROROGA DELLE CONCESSIONI PEL TRASPORTO DEI VINI. — I prezzi concessionali per i trasporti di vini e di recipienti vuoti, che furono attivati il 15 maggio 1936, dovevano cessare di esser validi col 31 agosto 1936.

Per intercessione della Federaz. Fasc. Industriali Vini, l'amministrazione delle Ferrovie dello Stato ha concesso una proroga pura e semplice dei vecchi prezzi concessionali, in modo che i prezzi concessionali a favore dei vini e dei recipienti vuoti sono stati prorogati, senza variante alcuna dal 1° settembre al 31 dicembre 1936.

L'ESENZIONE D'IMPOSTA SUL VINO PER GLI ADDETTI AI LAVORI AGRICOLI. — La esenzione dall'imposta di consumo, prevista per il vino e vinello e le altre bevande vinose somministrate in soprappiù di mercede giornaliera a braccianti e coloni addetti a lavori agricoli, che trova applicazione anche in caso di scambi di opere, deve intendersi contenuta, per quanto si riferisce alla quantità individuale giornaliera, nei limiti della consuetudine locale. La esenzione stessa non compete per il vino acquistato e destinato al consumo da parte delle famiglie coloniche in quanto in tale ipotesi mancherebbe il presupposto sul quale la detta franchigia si fonda: quello cioè della somministrazione da parte del datore di lavoro in soprappiù della mercede giornaliera e secondo la consuetudine locale ai braccianti e coloni assunti per la esecuzione di salari o stagionali lavori agricoli.

IL GRAND'UFF. ORLANDI COMMISSARIO DEL CONSORZIO AGRARIO DELL'URBE. — Apprendiamo che il Grand'Uff. Antonio Orlandi è stato nominato Commissario Governativo del disciolto Consorzio Cooperativo Agrario dell'Urbe.

Felicitazioni per l'ottima scelta.

LA VENDITA DEL VINO IN RAPPORTO ALL'ACIDITA'. — Un recente decreto stabilisce che è vietato vendere e detenere per la vendita, per consumo diretto, vini aventi un'acidità volatile, espressa in acido acetico per litro, superiore a un decimo della gradazione alcoolica in volume per cento.

« Sono considerati destinati alla vendita per il consumo diretto, agli effetti del comma precedente, i vini che si trovano nelle cantine, sia dei produttori che dei commercianti eccettuate le quantità destinate al consumo proprio e della famiglia del produttore ».

L'infrazione comporta la multa da L. 300 a L. 3000.

II° CONCORSO DEPOSIZIONE DELLE UOVA. — Dati gli ottimi risultati avuti dal I° Concorso di deposizione delle uova, il Ministero di Agf. e Foreste ha bandito un II° Concorso per il 15 ottobre e seguenti.

Il segreto delle alte produzioni granarie

Ogni anno in occasione della premiazione del Concorso Nazionale del Grano, molti agricoltori si domandono come facciano i vincitori delle diverse categorie ad ottenere fino a sessanta e più quintali di grano per ettaro in zone la cui media si aggira sui venti quintali appena, oppure quaranta quintali in zone con medie di dieci, od infine venticinque e trenta quintali in zone con medie inferiori a cinque.

Ebbene tutto sta a cercar di avvicinarsi il più possibile, mediante l'applicazione alle più razionali norme di coltura fra cui principalmente le concimazioni, al limite massimo della capacità produttiva del terreno; limite che è più o meno elevato a seconda della maggiore o minore quantità di acqua che il terreno stesso può mettere a disposizione della coltura.

Per fare ciò, prima della semina del grano, si somministrerà al terreno abbondante perfosfato ed, occorrendo, concimi potassici, allo scopo di dare sólide fondamenta alla coltura, nonchè un concime azotato ad effetto graduale come ad esempio il solfato ammonico per mettere in grado le piante di nutrirsi largamente fin dal principio e di svilupparsi robuste.

Una volta, poi, impiantata la coltura, a seconda della maggiore o minore riserva d'acqua esistente nel terreno, nonchè dell'entità delle pioggie che presumibilmente cadranno in tempo utile, si darà maggiore o minore impulso alla coltivazione mediante le nitratazioni in copertura, cercando appunto d avvicinarsi il più possibile al limite massimo di capacità produttiva del terreno, senza superarlo per un eccesso di fiducia, ma altresì senza rimanere troppo al di sotto di esso per un eccesso di prudenza.

Gli agricoltori che vincono i premi del Concorso Nazionale del Grano sono stati, sono e saranno sempre coloro i quali riescono ad avvicinarsi maggiormente a tale limite.

Per le concimazioni autunnali *la*

CALCIOCIANAMIDE

si è riaffermata come il concime azotato-calcare il più indicato dal punto di vista tecnico e di quello economico

PER GLI ERBAI avanti la semina per ettaro: **Calciocianamide** da q.li 2 a 4

PER IL GRANO avanti la semina per ettaro: **Calciocianamide** da q.li 1.50 a 3

Nessuna zolla di terreno senza calciocianamide

NOTE PRATICHE

PIANTAMENTO ANNUALE DEGLI ALBERI DA FRUTTO. — Noi siamo favorevoli, specie nel Mezzogiorno, *del piantamento autunnale* degli alberi da frutto. Con ciò, mentre si guadagna un anno si risparmia molti vuoti e molti rimpiazzi.

Le regole che debbono prevalere con questa operazione sono le seguenti:

1. - aprire le *forme* o *fosse* qualche tempo prima; — 2. adoperare piante robuste non troppo anziane, ben fornite di radici e nette da muffe od altri malanni; — 3. - eseguire l'impianto quando il terreno è asciutto, onde non faccia pasta ed aduggi le radici; — 4. eseguire la *toletta* tanto alle radici quanto alla chioma delle piante che servono pel rimpiazzo potandole a *fondo;* — 5. - eseguire l'impianto ad una giusta profondità giammai tale da ricoprire soverchiamente le radici; — 6. - munire le piante novelle di un breve tutore secco.

Seguendo queste regole ed eseguendole si è sicuri di una ripresa dell'80-90 per cento. L'autunno è arrivato ed è bene aprire le *forme* ora intanto, onde il terreno si bonifichi al sole ed agli altri agenti atmosferici.

LAVORI PER IL MESE DI OTTOBRE. — *Nel frutteto.* - Continuate a seminare mentre i frutti maturano, i mandorli, i peschi ecc., Raccogliete i frutti a granelli appena maturi senza aspettare che cadano.

Nell'Orto. — Sopprimete le vecchie piante di carciofi e di asparagi dopo aver raccolto le bacche di questi dalle quali torrete i grani facendole macerare nell'acqua. Curate la piantagione autunnale delle patate a 35 cm. almeno di profondità. Piantate gli asparagi e copriteli di concimi. Coprite le fragole con stuoie per averne gli ultimi frutti. Trapiantate i cavoli di primavera e le lattughe d'inverno. Continuate a piantare i porri.

Nel Giardino. — Curate la fioritura delle dalie: tagliatene giorno per giorno i fiori appassiti e fecondate artificialmente le varietà che desiderate incrociare fra loro per averne delle sottovarietà. Curate la fioritura dei crisantemi d'India. Alla metà del mese le verbene, gli eliotropi, non debbono essere più nelle aiuole: date aria alle serre quando non fa tanto freddo.

RACCOGLIAMO LE FELCI DEI BOSCHI PER LETEIERA. — Anche le felci, come le foglie dei boschi, anzi più di esse, costituiscono un buon elemento per lettiera. Esse sono abbastanza ricche di potassa e di calce, onde dagli antichi scrittori di cose georgiche venivano consigliate anche come concime. E' meglio tuttavia farle passare prima come lettiera degli animali domestici. In tempi come uesti di grande penuria foraggiera bisogna riserbare la paglia come mangime ed usare per lettiera altri materiali finora inutilizzati. Ogni preveggente allevatore non dovrebbe trascurare in questa stagione di raccogliere felci e foglie e farne conserva per lettiera durante l'inverno, poichè, causa la penuria di altri foraggi, la paglia quest'anno va usata come mangime.

SEMINE AUTUNNALI DI FIORI. — In autunno si seminano molte specie di piante da fiori, che in tal modo riescono assai più vigorose e fiorifere in primavera. La semina si fa in semenzaio all'aria aperta; si trapianta in vasi, si sverna in cassone o in serra temperata, evitando la soverchia umidità, e si pianta poi in aprile o maggio. Le piante da fiori più adatte per seminare in questa stagione sono le viole del pensiero, le verbene, i nasturzi o coppuccine, le silene, le macolmie, il senecio indiano, le scabiose, le nemofile, ecc.

IL SOVESCIO D'AUTUNNO. — Il diligente agricoltore non farà passare la prima settimana di ottobre senza aver proceduto alla semina di *sovescio.* Di miscugli per sovescio ve ne hanno parecchi. Sono però sempre le solite piante leguminose che in maggiore o minore proporzione fanno parte, cioè lupini, favette, vecce incarnato, ecc. E' bene sempre mescolare 2-3 di queste piante fra loro. Si ricordi di spargere insieme al sovescio il *perfosfato* in ragione di 4-5 quintali per ettaro, chè le piante stesse ne risentiranno un grande giovamento.

SI PUO' ARARE A TERRA BAGNATA? — E' sempre una mezza disgrazia, ma ad ogni modo si deve distinguere fra terra e terra. Medicai vecchi e trifogliai si possono lavorare anche se non sono in ottime condizioni. Per quelle argillose, appena possibile, bisognerà pur ararle chuidendo un occhio, tanto il gelo su queste terre si fa sentire molto più che sulle città e poi, o si lavorano adesso, o fino alla primavera non si potrà toccarle. Per quelle abbastanza leggere è bene aspettare il più possibile che si trovino in minor umidità. Infine le torbose e le prettamente sabbiose sono sempre pronte, perchè l'umidità eccessiva passa nel sottosuolo. In ogni modo bisognerà attendere che lo strato superficiale sia abbastanza asciutto perchè capovolto in profondità non potrà poi risentire il beneficio del gelo, mentre lo strato sottostante arato in superficie viene migliorato durante l'inverno. Ed anzi si crede che l'arrabbiaticcio si manifesti quando la terra bagnata in superficie si mescoli con quella sottostane più asciutta.

L'UTILIZZAZIONE DELLE FOGLIE D'ALBERO. — Le foglie di molti alberi nelle annate di scarsa produzione foraggera sono considerate una vera risorsa, ma se è vantaggioso consumarle nelle annate scarse di foraggio, perchè non si deve utilizzarle sempre anche quando i foraggi abbondano? In questi casi permetterebbero un aumento delle scorte invernali e quindi una migliore almentazione del bestiame o un aumento nel numero dei capi. Le foglie di certi alberi valgono quanto le migliori piante pratensi: allo stato verde, peso per peso, possono sostituire l'erba di prato naturale ed artificiale: fatte disseccare hanno lo stesso valore nutriente del fieno e talvolta anche di più. Le foglie possono essere consumate fresche, oppure si fanno essicare come se si trattasse di far fieno e si ripongono in fienile, oppure si conservano fresche nei silò con le erbe, le sorghette, cogli ultimi sfalci dei prati. Gli alberi dai quali possiamo raccogliere le foglie per foraggio sono moltissimi: robinia, olmo, acero, pioppo, salice, frassino, ciliegio selvatico, carpino, faggio, nocciuolo, tiglio, platano, quercia, ontano, gelso e vite. Ricordiamo quanto abbiamo già altra volta detto che la raccolta di foglia di vite non si deve fare prima della vendemmia.

LA SCELTA DELLE PIANTE PER RIMBOSCHIMENTO. — A boschi ordinariamente si destinano terreni di qualità scadente e poichè una volta fatto l'impianto non è facile rimediare agli errori commessi, bisogna fino dal principio fare buona scelta delle piante da referirsi, le quali devono rispondere a queste condizioni: che siano adatte al clima, al terreno e rustiche; che siano di rapido accrescimento e che si adattino alla forma di governo del bosco da noi prescelta; che conservino coll'ombra e col fogliame la fertilità del suolo. Se il terreno da rimboschire era già precedentemente bosco si scelgono quelle piante che noi sappiamo venivano bene prima. Se al contrario il terreno è nudo si sceglieranno piante che in località confinanti prosperano bene. Buone indicazioni si possono avere anche dalla vegetazione erbacea: così dove vegeta la felce aquilina si devono piantare castani, querce, abeti; dove cresce il bosso si piantano faggio, pino austriaco; dove cresce il rosmarino, lo spinacristi può coltivarsi il pino marittimo.

Come saranno le schede dell'anagrafe fiscale

Con l'istituzione dell'anagrafe fiscale ogni contribuente avrà una vera e propria scheda segnaletica contenente tanti cartellini quanti sono i nominativi del contribuente. Ogni cartellino individuale o scheda segnaletica contiene registrati tutti i cespiti appurati e gli elementi sia diretti che indiretti degli accertamenti. Accanto al nome di ciascun contribuente vi è un apposito quadratino dove un colore indicherà il titolare della sua intestazione: turchino se è capo di famiglia; turchino e bianco se è maggiorenne maschio avente famiglia a sè, che abbia o non abbia reddito; bianco e azzurro se è maggiorenne maschio convivente in famiglia; rosso se è capo di famiglia femmina; rosse e bianco se è possessore di redditi residenti nel distretto e non compresi nelle categorie precedenti; bianco con lina trasversale turchina se è possessore di redditi fondiari residenti fuori del distretto.

Dopo il titolo e l'intestazione vengono elencate con una lettera le imposte definite: *a*) terra; *e*) fabbricati; *i*) ricchezza mobile (suddivisa questa in altre lettere corrispondenti alla natura dei redditi); *b*) industrie manifatturiere; *d*) commercio; *f*) professionisti e artisti; *g*) stipendi; *k*) salari; *o*) redditi agrari; *u*) redditi complementari; *f*) celibato. Sempre a mezzo di colore verranno indicate le scadenze relative e le esenzioni dipendenti o da una particolare norma di legge o da una situazione di famiglia.

Alla scheda principale sono anche unite schedine sussidiarie che contengono la descrizione di tutti i cespiti o elementi che hanno contributito all'accertamento del reddito del contribuente stesso. Infine un'altra parte della scheda è riservata completamente allo stato di famiglia simile a quello dell'anagrafe civile. Un'altra parte è riservata alle indicazioni relative ai movimenti patrimoniali e ai valori che vi si riferscono.

DAI MERCATI E DAI CAMPI

Cereali

MILANO — Granoni: Plata giallo L. 80-81; idem rosso e Cinquantino Plata rosso L. 83-84; Nazionale, franco vagone partenza, L. 83-86.

Avena Plata 46/47, L. 90; Orzo L. 79-80, franco vagone partenza.

ALESSANDRIA — Meliga 82 a 84; segale 80 a 85; avena 82 a 84 al quintale.

VERONA — Frumento buono mercantile nuovo L. 118; Granone nostrano colorito nuovo 90 a 93 al quintale.

BORGOMANERO — Granoturco 85 a 90; segale 92 a 94; avena 85 a 90; miglio 95 a 100 al quintale.

BRA — Meliga L. 85-87; segala 87-90 al quintale.

NOVI LIGURE — Frumento nuovo L. 118 a 120; granoturco 80 a 85; segale 86 a 90; avena estera e naz. 85 a 95 al quintale.

Vini

BORGOMANERO — Vino rosso comune 1ª qualità L. 100 a 115; id. 2ª qualità 80 a 90 all'ettolitro.

BRA — Vino comune da pasto L. 50-80; dolcetto 65-90; barbera da bottiglia 100-120; nebiolo 1ª qual. 200-210 all'ettolitro.

NOVI LIGURE — Vino comune da L. 60 a 90 l'ettolitro (escl. imposta). Aceto L. 1 a 1.20 al litro.

PIACENZA — Vino rosso nostr. nuovo fino da bottiglia L. 150 a 180, comune da pasto da 10 a 11 gradi 60 a 65; id. da 11 a 12 gradi 85 a 105; bianco nostrano: fine da bottiglia 130 a 150, comune da pasto 65 a 75 all'hl.

SIENA — Vino Chianti classico sopra i 12 gr. 100 a 130; id. di 11-12 gr. 70 a 100; rosso di pianura da 10 a 11 gr., 35 a 40; di collina da 10 a 11 gr. 40 a 55; da 11 a 12 gr. 55 a 65; id. bianco asciutto da 10 a 11 gradi (brusco) 40 a 60.

Oli e semi

ROMA. (Consiglio Provincile dell'Economia). — Olio d'oliva della Toscana extra fino L. 640 a 650, extra fino (Bitonto, Palo del Colle Andria) 630 a 640, sopraffino (Terlizzi, Molfetta - Bisceglie) 620 a 630, Monopoli, Provincia di Brindisi e di Lecce (oli della Linea) 610 a 620, di Calabria 610 a 630 dell'Umbria 630 a 640; del Lazio 1. qual. 630 a 640 id. 2. qual. 620 a 630; della Ciociaria 610 a 620, d sansa commestibile 615 a 620, di oliva lampante (base 5 gradi) 565 a 570, di semi di arachide 625 a 640, di Sesamo 615 a 630, altri (Winter) 590 a 610 al quintale.

Bestiame bovino

NOVI LIGURE. — Bestiame da lavoro da produz. e allev.: Buoi 1. qual. lire 29 a 34; 2. 25 a 28; al mg.: giovenche da razza 1000 a 1100, vacche 1000 a 1300 p. capo.

BESTIAME DA MACELLO: Buoi L. 24 a30, manzi 28 a 34, manze 28 a 34; vitelloni 25 a 32; vitelli da latte 50 a 53; vaccine 20 a 24; tori 20 a 25 al miriagr.

PARMA. — Bestiame da macello: Buoi L. 220 a 310; manzi 220 a 310; vacche 150 a 290; tori 240 a 350; manzette 240 a 350; vitelli da latte 480 a 580, id. immaturi 400 a 480, vitelli da 3 a 9 mesi 250 a 300 al quintale.

PIACENZA. — Vitelli da latte per allevamento L. 350 a 400; vitelli da latte da macello: 1. qual. 480 a 530, id. 2. 370 a 420; immaturi 270 a 320 al q.le peso vivo.

Suini e ovini

PIACENZA. — Suini grassi oltre i 150 kg. L. 450 a 470, fino a 150 kg. 420 a 440 ; magroni 400 a 420 al q.le; lattonzoli L. 80 a 100 per capo.

SALUZZO. — Maiali magroni L. 35-45 al mg.; lattonzoli 30-60 al capo.

SIENA. — Suini da vita magroni di razza cinta 300 a 320, incrociati (grigi) 370 a 400; lattonzoli di razza cinta lire 300 a 340 al q.le a peso vivo.

Agnello L. 350 a 360, pecora 150 a 250; castrato 300 a 380 al q.le.

Foraggi

NOVI LIGURE. — Fieno maggengo nuovo 30 a 32 — id. agostano 27 a 28; id. terzuolo 30 a 32; erba medica 25 a 28 paglia frum. press. 9 a 10, id sciolta 6 a 8 al q.le.

PARMA. — Fieno maggese n. L. 30 agostano 27, id. terzuolo, veccia appena caduto il fiore e fieno greco 25, erba spagna, trifoglio fogliarella 1. taglio n. 26, id. tagli successivi 22; paglia di frumento sciolta 8,25; lupinella 21; segaticcia scevra 16 al quintale.

PIACENZA. — Fieno da prato stabile magg. nuovo L. 38 a 40, id. agostano L. 37 a 39, id. terzuolo 35 a 37, fieno di erba medica maggengo nuovo 33 a 35, id. agostano n. 31 a 33, id. terzuolo 29 a 31, paglia di frumento sciolta 11 a 12, id. pressata 12 a 13. Strame di frumento 11 a 12 al q.le.

Panelli

BORGOMANERO. — Panello di lino L. 85 a 90, id. di colza 45, id. di granone 58 a 60 al quintale.

Semi da Prato

PIACENZA. — Erba medica 1. qualità L. 370 a 470, trifoglio 1. qualità lire 620 a 720, veccia da seme 110 a 160 al quintale.

Pollame

ROMA. — Galline vive nazionali 7,30 a 760, id. estere 7,40 a 7,55, id. morte nazionali 8,75 a 9,75 al Kg.

Piccioni vivi L. 4,70 a 5,50 al paio, polli Marche 7,75 a 8,05; id toscani Valdarno 8,70 a 9,10, id. comuni 8,15 a 8,40 al Kg.

Tacchini vivi 6,25 a 6,50, tacchine vive 6,95 a 7,40, id. morte 8 a 8,50 al kg., conigli vivi 3,55 a 3,80.

Uova

MILANO. — Uova fresche nazionali alla dozzina: 1. qualità L. 6,20 a 6,30; originarie 5,90 a 6; 2. qualità 5,70 a 5,80; uova conservate nel refrigerante 5,50 a 5,60.

BORGOMANERO. — Uova fresche L. 5,40 a 5,50 alla dozzina.

BRA. — Uova L. 6,20 a 6,70 alla dozzina.

Trasporti vendemmiali sulle ferrovie

Le Ferrovie dello Stato hanno tempestivamente stabilito il piano generale per i trasporti vendemmiali della campagna in corso. I trasporti di uva, vino e mosto in partenza dalle stazioni dei Compartimenti di Bari, Ancona e Bologna sono stati classificati, in relazione alla loro destinazione, in cinque gruppi:

a) carri per oltre Foggia fino a Rimini, oltre Rimini fino a Bologna, oltre Bologna verso Porretta Terme e verso Prato; oltre Bologna fino a Ferrara; oltre Bologna fino a Verona; per Verona ed oltre verso il Brennero;

b) carri per oltre Rimini verso Ferrara;

c) carri per oltre Bologna fino a Piacenza; per Modena ed oltre verso Mantova; per Parma ed oltre verso la Spezia; per oltre Parma verso Brescia ed oltre fino a Bergamo; carri per Piacenza ed oltre verso Voghera;

d) carri per oltre Piacenza fino a Milano-Rogoredo; per Milano-P. Romana, P. Genova, Milano-S. Cristoforo ed oltre verso oMrtara; per Milano P. Vittoria; per Milano-Lambrate, Milano-Centrale, Milano-Farini, Milano smistamento ed oltre verso Chiasso; carri per oltre Milano-smistamento verso Gallarate e Novara;

e) carri per oltre Fidenza; fino a Treviglio e oltre; verso Milano fino a Pioltello L.; verso Brescia fino a Rovato; per stazioni delle linee Treviglio - Bergamo - Lecco - Colico - Sondrio - Chiavenna; Monza - Lecco - Seregno - Bermago; Albate C. - Lecco.

Per le linee sulle quali si addensano in maggior quantità i trasporti vendemmiali vengono previste speciali « *condotte* », e precisamente: in partenza da Foggia, condotte 56 e 58 per Milano e 60, 62, 64, 66 per Rimini; da Rimini partiranno le condotte n. 68 e 72 per Milano-smistamento, la condotta 70 per Bergamo e la condotta 74 per Piacenza.

Per quanto si riferisce ai trasporti del Piemonte, è stato stabilito che quelli provenienti dalle stazioni di Calamandrana, Canelli, S. Stefano Belbo, Costigliole di Asti, Castagnole Lanze, Neive e diretti a Torino ed oltre, seguiranno la via di Bra; quelli provenienti da Asti loco e transito e diretti a Cavallermaggiore od oltre verso Cuneo seguiranno da via Trofarello-Carmagnola; quelli provenienti dal tronco Strevi-Cantalupo e diretti a stazioni della linea Novi-Sampierdarena ed oltre seguiranno la via di Alessandria; quelli provenienti da Casteggio e da S. Giulietta e diretti a Pavia ed oltre, seguiranno la via di Voghera. I trasporti vendemmiali per Udine ed oltre saranno raggruppati a Ferrara e inoltratti con un solo treno.

Il nostro condirettore N. U. Avv. Flaminio V. Cortina è stato promosso con R. I. *motu proprio* grande ufficiale della Corona d'Italia.

« La Rivista Agricola » unisce le sue affettuose felicitazioni a quelle degli amici personali.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

(Compilata da « Donna Luisa »)

UN INTERO BAZAR NELLO STOMACO DELL'INGOIATORE DI OGGETTI. — Mandano da Trieste. - E' stato operato all'Ospedale « Regina Elena » Mario Fusco, l'ingoiatore di matite, penne stilografiche e altri oggetti. Il risultato dell'operazione ha sbalordito gli stessi sanitari. E' incredibile quello che l'uomo aveva nello stomaco: tredici chiavi di porte comuni, una chiave da portone, una vite a occhiello, una chiave per aprire le scatole di sardine, tre bocchini, un cucchiaio di metallo bianco, tredici matite, due matite meccaniche, cinque penne stilografiche, quattro temperini, il manico di un rasoio di sicurezza, un copriunte, due aghi, un pezzo di vetro, quattro pezzi da due lire, un pezzo da 50 centesimi, una catenina di ferro portachiavi. L'operazione è riuscita tanto che il Fusco, riportato dalla sala operatoria al suo letto, dopo avere chiesto se fossero state rinvenute nel suo... forziere le lire 8,50, avutane risosta affermativa, esclamò: « Allora mandiamo a prendere un paio di litri di vino e beviamolo alla salute dei medici! ».

LA VILLEGGIATURA DELLE BALENE. — Non si sa dove le balene passano l'estate. Ora, per venire a saperlo, il governo delle isole Falkland, che ritrae i suoi maggiori introiti dalla pesca delle balene, sta organizzando una spedizione per la ricerca di questi interessanti cetacei. Prima o dopo, si dovranno pure conoscere i luoghi dove le balene si trovano nella stagione estiva. La loro villeggiatura interessa tanto il governo delle isole Faekland. Non gli bastano, sembra, le balene che si possono pescare l'inverno, vorrebbe trarne lauti guadagni anche nelle altre stagioni.

FIOR DI PENSIERI

Se non si fortifica la base di ogni ricchezza, che è l'agricoltura, tutti gli sforzi degli uomini devoti alla patria per conseguire l'unità dei popoli, per collegare le forze contro i nemici esterni, tutti i miglioramenti politici e tutti i mezzi che potranno escogitare Governi e Parlamenti per aumentare la prosperità ed il benessere delle generazioni presenti e future, sono destinati a fallire. — LIEBIG.

Salve magna parens frugum, Saturnia tellus.

(Salve terra Saturnia feconda produttrice di frutti).

* * *

La ricchezza d'Italia è immedesimata nelle sue terre e non domanda che l'opera efficace dell'uomo er svilupparsi.

* * *

Omnium rerum ex uibus aliquid exquiritur nihil est agricoltura melius, nihil uberius, nihil homini libero dulcius.

(Di tutte le cose dalle quali si può trarre qualche utile, nessuna è migliore dell'agricoltura, nessuna più rimunerativa, nessuna più cara all'uomo libero).

CONSIGLI E RICETTE

LE OSSA AI POLLI. — Le ossa fresche finemente triturate sono, secondo il Gonin, il supplemento indispensabile di ogni razione di alimentazione dei polli che non possono liberamente vagare. I polli che se ne cibano, acquistano in vitalità e si dimostrano meglio refrattari alle malattie; i galli sono più arditi e le galline maggiormente feconde. Le uova barlacce rare; ed i germi acquistano un vigore tale, che lo sviluppo dell'embrione succede con una regolarità superiorà, e di conseguenza la mortalità nel guscio diminuisce in forti proporzioni. Ne consegue pure naturalmente che i pulcini riescono più vivaci e robusti. Nell'epoca della muta i polli che ricevono un supplemento di ossa crude superano la crisi in un tempo più breve. Un chilogramma d'ossa fresche serve per 30 galline e non se ne deve dare di più al giorno.

LE FOGLIE DI RAMOLACCIO CONTRO LE PUNTURE DELLE API — Contro le punture delle api, allo scopo cioè di prevenirle, si consiglia di spargere sulle mani il sugo o di spremervi le foglie del ramolaccio. Pare che l'odore del ramolaccio tenga lontano le api; le quali tuttavia colpiscono spesso come palla da fucile se scosse da un colpo subitaneo, non badando all'odore.

LA SFINGE

Indovinelli popolari

Un americano studioso di « Folklore » ha recentemente pubblicato una raccolta di indovinelli popolari delle isole Filippine. Fra gli altri i seguenti:

— Di notte vengono senza essere chiamate e di giorno spariscono senza che nessuno le rubi (*le stelle*).

— Un albero sottile con una sola foglia (*candela accesa*).

— Vidi due barche; a bordo di esse stava una sola persona (*le scarpe*).

— « Qui, qui », esso dice, e pure non ha bocca (*il dito indice*).

— Il C diventa O, l'O diventa C (*la luna*).

— Tenuta in mano, cammina; lasciata a sè, sta ferma (*la penna da scrivere*).

— Chiuso, è un bastone; aperto, è una tenda (*l'ombrello*).

— Quando sta seduto è alto, quando sta in piedi è basso (*il cane*).

— Vi sono due principesse che abitano ai due lati opposti di una montagna; quando l'una piange, piange anche l'altra (*gli occhi*).

— Se le fate un taglio, guarisce subito (*l'acqua*).

Sciarada

Chi è che bussa? — Apri, son io.
Tu? e senza ombrello, marito mio!
Con questo tempo! — Oh! che uragano!
Se avevo almeno il mio pastrano!
Moglie, fa il *primo*, è d'ogni lato
Vedrai fa l'*altro*. Tempo dannato!
Se un raffreddore non prendo invero
Credilo, moglie, sarà un *intero*.

REBUS COMMERCIALE

BUON PREZZO
FRODE

Spiegazione della sciarada del precedente fascicolo: *Litigare.*

L'esenzione dell'imposta

dell'uva fresca destinata alla vinificazione famigliare

La « Gazzetta Ufficiale » pubblica il Decreto-Legge 24 settembre 1936-XIV, col quale si è esentata dall'imposta di consumo, limitatamente al raccolto del corrente anno 1936, l'uva fresca destinata alla vinificazione fino al quantitativo di 8 quintali netti per uso familiare del produttore, ovvero venduta o ceduta a quasiasi titolo ai consumatori, capi di famiglia, che siano diretti coltivatori agricoli.

Ogni famiglia può usufruire di tale esenzione una sola volta.

Nei luoghi ove esista una unità di misura consuetudinaria per il commercio dell'uva per la vinificazione che superi di non più del 10 per cento l'anzidetto limite di 8 quintali netti, la esenzione sarà applicata a tale misura consuetudinaria.

Della detta esenzione sono ammessi a fruire i produttori di bevande vinose ai quali non competa la più ampia franchigia prevista dall'art. 30, n. 2, del Testo unico 14 settembre 1891, n. 1175, per la Finanza Locale, nonchè i consumatori, i capi famiglia, che siano diretti coltivatori o lavoratori agricoli. Il provvedimento mira a venire incontro alle necessità della viticoltura con l'incoraggiare lo smercio dell'eccedenza del prodotto, e ad aumentare il consumo tra le categorie aricole.

Il Ministero delle Finanze (Direzione Generale dei Servizi per la Finanza Locale) ha già provveduto a dettare norme per l'esatta applicazione della esenzione, con circolare inviata a tutti i Comuni

LA RADIO AGRICOLA

MILANO - TORINO - GENOVA - TRIESTE - FIRENZE BOLZANO - Roma 2°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263,2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m. 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc. 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1. Bolzano: kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,55 e 20,15 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale. Ogni sabato: ore 16,20 i dieci minuti dei lavoratori.

ROMA-NAPOLI-BARI-Milano 2° - Torino 2°

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271,7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 - m. 283,3 - kw. 20 - Milano 2°: kc. 1357 - m. 222,6 - kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 - kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 - m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 19 comunicato dell'Istituto Internazionale di Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale.

PALERMO kc. 565 - m. 531 - kw. 3.

Ogni giorno feriale: ore 13,30 bollettino metereologico - ore 20 notiziario agricolo. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio -Rurale.

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore responsabile*

Condirettori:
Avv. F. V. CORTINA e Dr. GUIDO CORTINA

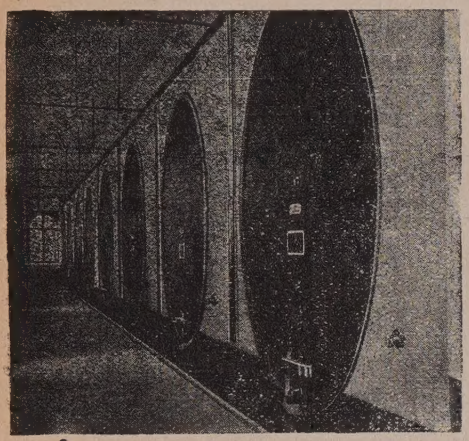
Società Anonima Tipografica G. Luzzatti
Roma - Via Fabio Massimo, 53-55

BOTTI E TINI IN CEMENTO ARMATO
CON O SENZA RIVESTIMENTO VETRO

BORSARI & C.

MILANO

Casella Postale 886 - Via S. Pellico, 7



PRIMA DITTA SPECIALIZZATA IN ITALIA DAL 1884

MACCHINE AGRICOLE O. M. I.

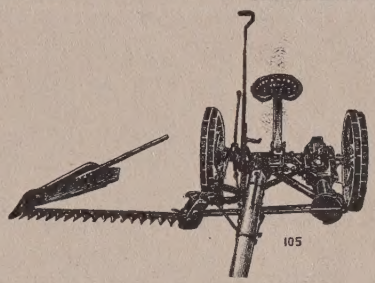
REGGIO EMILIA

ARATRI

A trazione animale semplici e doppi

A trazione meccanica monovomeri e plurivomeri

a bagno d'olio con barra normale semifitta e fitta da m. 1.22 e m. 1.37 - APPARECCHI PER MIETERE



S. A. Officine Meccaniche Italiane - REGGIO EMILIA

PARIS-LYON-MEDITERANEE

Meta di belle vacanze
in tutte le stagioni
in MONTAGNA e al MARE

Alpi
Giura
Borgogna
Provenza
Costa Azzurra

Per trascorrere liete vacanze partite colla P. L. M.
Ufficio di ROMA: Via del Tritone

L'ARALDO DELLA STAMPA
legge e ritaglia
tutti i giornali e riviste del Mondo

Agricoltori, chiedere schiarimenti a
Piazza Campo Marzio, 3 - ROMA
Telefono 65-867

IL TELEFONO

Non è più d'uso il dire di una persona intelligente e pratica:

"Vive isolato in campagna,,

Ma non v'è isolamento dove c'è il telefono.

Il telefono sopprime le distanze. Il telefono è vita.

La Società Telefonica Tirrena (T.E.T.I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione (Liguria - Toscana - Lazio - Sardegna).

:: :: Chi sospende la pubblicità nella morta stagione è come quel tale che distrugge una diga durante la bassa marea :: :: :: ::

VIVAIO SCUOLA E. OTTAVI
CECCANO (Roma)

Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano

Prezzi modici - Chiedere catalogo

Perfosfato Minerale

Concimando

il grano alla semina

con

Perfosfato Minerale

e

Solfato Ammonico

si ottengono le maggiori produzioni al minor costo

Solfato Ammonico

GLI ALLEVATORI DI BESTIAME
PROPRIETARII DI GRANDI E PICCOLE AZIENDE

devono sapere e ricordare che il

SALE PASTORIZIO

è un alimento necessario per tutto il bestiame:
BOVINI, OVINI, SUINI ed anche ANIMALI DA CORTILE

Una regolare somministrazione di

SALE PASTORIZIO

è indispensabile per la salute e per il rendimento del bestiame

Chiedere opuscolo illustrativo alla

Direzione Generale dei Monopoli - Roma

citando la Rivista

Non trascurare di tenere presente che per la pulizia del bestiame non vi è prodotto più efficace del

SAPONE ALLA NICOTINA

Come tutti i prodotti della Società

BOMPRINI PARODI-DELFINO

i preferiti nel campo agricolo sono

PERFOSFATI MINERALI B P D

degli Stabilimenti di COLLEFERRO (Roma)

ZOLFI RAFFINATI VENTILATI B P D

della Raffineria di MERCATO SARACENO (Romagna)

venduti dalla

S. A. La Commerciale B.P.D.

ROMA - Corso Umberto I, 267 - ROMA

La stessa Società vende anche

CALCECOL

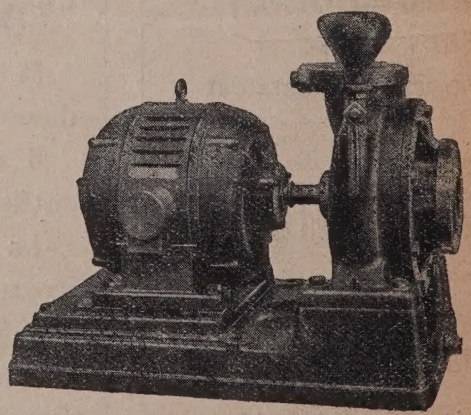
(nome e marca depositati)

Calce idrata colloidale in polvere
tecnicamente pura
speciale per la preparazione delle poltiglie Bordolesi

ISTRUZIONI E CAMPIONI A RICHIESTA

Marelli

POMPE CENTRIFUGHE
PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA



ERCOLE MARELLI & C. - S. A. - MILANO